

Menu

Du lundi 03 au vendredi 07 Février 2025

Menu végétarien

Lundi

Soupe de brocolis bio et vache qui rit

Penne bio
sauce lentilles corail bio
(tomate bio, lentilles corail bio, oignons, échalote, carottes, ail, basilic, Parmigiano Reggiano)

Kaki

Pain bio aux pépites de chocolat
Yaourt bio pêche
Fruit de saison

Menu de la Chandeleur

Mardi

Salade verte et dés d'emmental

Jambon de dinde Label Rouge
Petits pois bio à la française

Crêpe chaude et pâte-à-tartiner
(chocolat - noisette, sans huile de palme)

Baguette viennoise du boulanger
Lait nature bio
Fruit de saison

Menu végétarien

Mercredi

Soupe de légumes bio et pâtes alphabet

Omelette bio tomate et poivrons

Haricots plats du soleil (ail et basilic)

Buchette de chèvre bio

Orange bio

Pain au chocolat
Purée de pomme

Jeudi

Salade de lentilles bio d'Île-de-France (moutarde, échalote, persil)

Filet de poisson blanc FRAIS, sauce Dieppoise (cocktail de fruits de mer, champignons, poireaux, échalote, oignon, et crème)

Carottes rondelles à l'ail

Gouda bio

Pomme bio d'Île-de-France

Baguette de pain bio
Confiture de fraise
Fruit de saison

Vendredi

Radis sauce bulgare

Blanquette de veau (sauté de veau, oignons, poireaux, champignons, carottes, bouquet garni, crème)

Riz bio créole

Yaourt bio vanille

Biscuits fourrés fraise
Lait nature bio
Fruit de saison

Pain bio produit localement
(atelier dans le 91 ; une partie de la farine provient de blés cultivés en IDF)

Ces menus et goûters sont susceptibles de modifications en fonction des arrivages, des cours ou de tout imprévu.



Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France, à l'exception du veau (France ou né en Allemagne, élevé et abattu en Hollande) et de l'agneau (Irlande/N.-Zélande)



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Volaille de qualité certifiée



Poisson issu d'une pêche durable certifiée



Appellation d'Origine Protégée ou Indication Géographique Protégée



Fruits, légumes et laitages subventionnés dans le cadre du programme d'aide de l'UE à destination des écoles

La liste des allergènes présents dans les menus est disponible sur le site internet de la CDE13 (<https://caissedesecolesparis13.fr>) et dans chaque réfectoire.

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.